

Libri

Turisti per cacio, i consigli della signora dei formaggi

IORELLA FUMAGALLI

BOLOGNESE di nascita, Laura Rangoni ha imparato a cucinare da bambina, con la nonna Oriele. Oggi vive a Bello, un paese di 65 anime in Val Brembana. Scrive di alimentazione popolare, di antichi saperi femminili (è laureata in Storia del Cristianesimo con tesi sulle streghe) e cura una catena di siti dedicati a cibi e vini. Dal suo vasto archivio - due milioni di ricette - ha attinto per comporre *La Bibbia del ghiottone* e *Ammazzacaccia. 500 ricette per mangiare con gusto e mantenere la linea*. Stasera a Lovere presenta *Turisti per cacio* (Newton Compton), una scarpinata tra alpeggi e casere d'Italia e d'Europa alla scoperta dei formaggi di qualità. «In Lombardia se ne contano circa



La copertina di "Turisti per cacio"



Laura Rangoni autrice del libro

Un titolo divertente per un ghiotto vademecum tra la Lombardia e l'Europa: "Il migliore? Il taleggio"

90, io ne ho citati 12, inseriti in 40 ricette», racconta. «I miei preferiti? Quelli di monte bergamaschi, bresciani e valtellinesi, fatti col latte delle mucche felici che mangiano erbe d'alpeggio». Qualche nome? «Formai de Mut e Strachì Tund della Val Taleggio, il Bagoss della Valsabbia, Bitto e Scimudin di Sondrio, per lo più sconosciuti perché i loro consorzi di tutela sono disorganizzati e i piccoli produttori strangolati: da 3 mila anni fanno in casa queste eccellenze, adesso devono 'spacciarle' come merce proibita perché i metodi millenari di lavorazione non rispettano le regole d'igiene dettate dalla Asl». La ricetta? «La schisola: palla di avanzi di polenta farcita di taleggio, il mio preferito, e messa in forno».

Lovere (BG) Libreria Mondadori, piazza XIII Martiri 3, ingresso libero, tel. 035.964124

